



ROGUE®-SERIE

Gebruikershandleiding

RB425
R365, R425 en R525
RSE425, RSE525 en RSE625
RXT365, RXT425, RXT525 en RXT625

In deze handleiding getoonde grills kunnen
afwijken van het aangeschafte model



We willen graag uw feedback!

Ga naar [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een recensie te schrijven



Serienummer aanbrengen



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON-GRILL!

U hebt zojuist uw grilltechniek verbeterd.

WE WILLEN DAT UW GEBRUIK VAN DE GRILL VEILIG EN GEDENKWAARDIG IS.

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u uw grill gebruikt om materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder voor gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en kaarten van de grill.

BUITENSHUIS GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE

GEVAAR!

ALS U GAS RUKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af
- Doof eventueel open vuur
- Open het deksel
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.



WAARSCHUWING!

Steek het apparaat niet aan voordat u de instructies in het gedeelte 'AANSTEKEN' van deze handleiding hebt gelezen.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

Een gasfles die niet voor gebruik is aangesloten, mag niet bewaard worden in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Het niet nauwlettend naleven van deze instructies kan brand of een explosie, materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.



Wijs volwassenen en kinderen op de gevaren van hete oppervlakken.

Let goed op jonge kinderen in de buurt van de grill.

OPMERKING VOOR DE INSTALLATEUR: geef deze instructies aan de grilleigenaar voor toekomstig gebruik.

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID VOOROP



WAARSCHUWING! Algemene informatie.

Deze grill moet in overeenstemming met de lokale verordeningen worden geïnstalleerd.

Als de draaispitmotor gebruikt wordt, moet die in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften worden geaard.



WAARSCHUWING! Installatie en montage

Monteer deze grill precies zoals aangegeven in de montagegids.

Als de grill in de winkel is gemonteerd, bekijk dan de montage-instructies om te controleren of het goed is gedaan.

Mag niet geïnstalleerd worden in campers en/of boten.

Voer de verplichte lektest uit voordat u de grill in gebruik neemt.

Breng nooit wijzigingen aan deze grill aan.

Gebruik geen gasfles die niet is voorzien van de juiste aansluiting.

Gebruik alleen de met deze grill meegeleverde drukregelaar en slang of vervangende onderdelen die specifiek door Napoleon worden aanbevolen.



WAARSCHUWING! Bediening

Lees deze gebruikershandleiding helemaal door voordat u deze grill gebruikt.

Test deze grill op lekken voor elk gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.



WAARSCHUWING! Opslag en buitengebruikstelling

Draai de gaskraan van de gasfles of de aardgas aansluiting dicht.

Verwijder de slang tussen de gasfles en de grill.

Verwijder de gasfles en bewaar deze buitenshuis in een goed geventileerde ruimte buiten bereik van kinderen.

Bewaar gasflessen NIET in een gebouw, een garage, een schuur of een andere afgesloten ruimte.

Verwijder de aardgas aansluiting van de toevoer als de barbecue binnenshuis opgeborgen wordt.



WAARSCHUWING! Juiste verwijdering van het product

Deze markering geeft aan dat het product in de EU niet mag worden verwijderd als huishoudelijk afval. Het product dient op verantwoorde wijze gerecycled te worden om mogelijke schade aan de natuur of persoonlijk letsel door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen en duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Voor het verwijderen van uw afgedankte product kunt u gebruikmaken van inzamel- en verwijderingssystemen of contact opnemen met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product op een milieuvriendelijke manier recycleren.

CONTENTS

Welkom bij Napoleon! 3

Veiligheid voorop

Alle functies van het systeem 4

Aan de slag 5

Andere instructies voor een veilige
bediening

Gasaansluitingen

Lektest

Bediening 9

Uw grill aansteken

Grillinstructies

De achterbrander en het draaispit
gebruiken

De grillchecklist

Gietijzeren grillroosters invetten

Handleiding infrarood grillen 13

Reinigingsinstructies 14

Onderhoudsinstructies 17

Uiterlijk van de vlammen

Roestvrij staal in agressieve omgevingen

Oplossen van problemen 19

Garantie 22



TELEFOON:
+31 (0)345-588655



E-MAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Alle functies van het systeem

ACCU-PROBE™-thermometer om gemakkelijk de temperatuur af te lezen voor perfecte resultaten

Infrarood achterbrander met draaispit voor heerlijke maaltijden van het spit

Groot, verchroomd warmhoudrek voor een groter grillgedeelte

Infrarood **SIZZLE ZONE™** zijbrander voor perfect gegrilde steaks

Van achteren verlichte bedieningsknoppen voor gebruik op de late avond

Hoogwaardige RVS branders voor duurzame kwaliteit

Directe **JETFIRE™**-ontsteking om snel en gemakkelijk aan de slag te gaan

Gasflesring voor stabiele opslag van de gasfles (alleen modellen op propaan)

Iconische **WAVE™**-grillroosters van roestvrij staal voor dat echte grillpatroon en gelijkmatig roosteren

Roestvrijstalen warmteverdelers op 2 niveaus zorgen voor consistente, gelijkmatige warmte en verdamping van het opgevangen vet voor smaakvoller voedsel

RVS uitklapbare zijtafels met geïntegreerde gereedschapshaken

Geïntegreerde flessenopener dicht bij de hand

Kruidenhouders om uw favoriete sauzen en kruiden bij de hand te houden

Handige vergrendelende wieljes houden de barbecue veilig op zijn plaats

Gemakkelijk toegankelijke lekbak voor efficiënt onderhoud



De in deze gebruikershandleiding getoonde grills kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft.
Getoond model: ROGUE RSE625

Aan de slag



GEVAAR/WAARSCHUWING! Wijst op een gevaar dat brand, een explosie, overlijden of ernstig persoonlijk letsel tot gevolg kan hebben.



WAARSCHUWING/LET OP! Wijst op een gevaar dat licht persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben.



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gastestek. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.



Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.



GEVAAR! Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en verwijder de aansluiting.

ANDERE INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIGE BEDIENING

- Voer de slang niet direct onder de lekbak door. Zorg voor de juiste minimale afstand van de slang tot de onderkant van de unit.
- Zorg dat de warmteverdelers correct geplaatst zijn volgens de instructies voor de installatie van warmteverdelers.
- Branderknoppen moeten in de UIT-stand staan als de kraan van de propaanfles opengedraaid wordt.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Gebruik de achterbrander(s) niet met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze in gebruik is of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet als deze in gebruik zijn of heet zijn.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- Pas het apparaat niet aan.
- Onderhoud mag alleen uitgevoerd worden als de grill afgekoeld is.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare stoffen in de kruidenhouder.
- Houd alle voedingskabels en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Maak de vetopvangbak, de lekbak en de warmteverdelers regelmatig schoon om vuilophoping en brandend vet te voorkomen.
- Houd de venturibuizen van infraroodbranders en hoofdbranders vrij van spinrag en andere obstructies door ze regelmatig te inspecteren en te reinigen.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang enzovoorts) in contact komen met de warme grill. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kan het porselein schilferen en kunnen er barstjes ontstaan in de keramische branders.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om onderdelen van de grill schoon te maken.
- Zet deze grill niet op een plaats waar het hard kan waaien, vooral niet als de wind direct van achter de grill kan komen.
- Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak met massief metaal.
- Houd altijd een minimale afstand tot brandbare stoffen van 660.4mm aan de achterkant van de unit en 254mm aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 610 mm wordt aanbevolen in de buurt van vinyl muurbekleding of glazen ruiten.

LET OP! De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkend gasfitter en op lekken worden gecontroleerd voordat de grill gebruikt wordt.

LET OP! Zorg dat de slangen niet in contact komen met warme oppervlakken van de grill.

WAARSCHUWING! Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.



GASAANSLUITINGEN

Gasfles

Gebruik een propaanfles van minimaal 6 kg of een butaanfles van 13 kg die gemaakt en gemarkeerd is in overeenstemming met nationale en regionale verordeningen. Controleer of de fles voldoende brandstof kan leveren om het apparaat te gebruiken. Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke gasleverancier.

Gebruik een door Napoleon geleverde drukregelaar en slang. Als die niet meegeleverd zijn, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan nationale en regionale voorschriften.

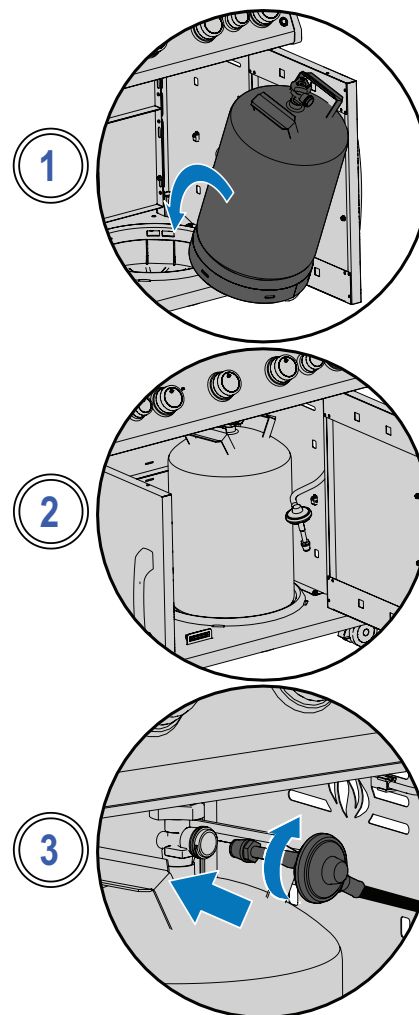
De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 meter. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 meter. Controleer de slang op scheurtjes, beschadigingen door smelten of slijtage. Indien nodig vervangen.

Opmerking: de slang moet voor de erop vermelde vervaldatum worden vervangen.

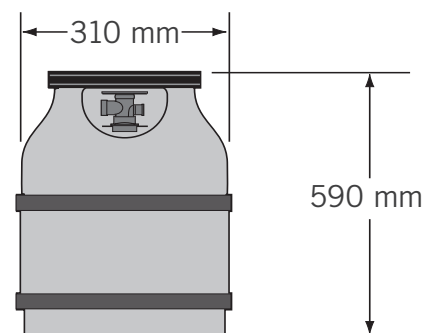
Alleen gasflessen die op het apparaat zijn aangesloten, mogen bewaard worden in de behuizing. Plaats alleen flessen in de geïntegreerde behuizing die kleiner zijn dan de maximale hoogte en breedte. Reservegasflessen mogen niet worden bewaard in de behuizing of in de directe nabijheid van een grill die in gebruik is.

Aansluiting en installatie

1. Controleer de gasfles op deuken of roest en laat de fles inspecteren door uw propaanleverancier. Gebruik nooit een gasfles met een beschadigde kraan.
2. Plaats de gasfles op de daarvoor bestemde plaats in de behuizing.
3. Zorg dat de slang vanaf de drukregelaar niet dubbelgevouwen of gedraaid is.
4. Verwijder de dop of plug van de aansluiting op de gasfles.
5. Bevestig de drukregelaar op de gasfles.
6. Zorg dat de slang niet in contact komt met de lekbak of met warme oppervlakken van de grill, omdat die anders smelt en brand veroorzaakt.
7. Stel de gasfles niet bloot aan extreme hitte of direct zonlicht.
8. Test alle aansluitingen op lekkage voordat u de grill gebruikt. Zie "Lektest".



Maximale afmetingen van gasfles



WAARSCHUWING! Bewaar geen reservegasfles onder de inbouwgrill of de zijbranders.

WAARSCHUWING! Gebruik nooit een gasfles die voor meer dan 80% gevuld is.

WAARSCHUWING! Volg alle specificaties en instructies nauwlettend op om brand, explosie, materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Koppel voor het uitvoeren van een druktest van meer dan 3,5 kPa de grill en de individuele gaskraan van de grill los van de gastoevoerbuïs.



Technische gegevens

In onderstaande tabel zijn de waarden voor bruto warmte-inbreng en gasverbruik per unit opgenomen:

	OPENINGSGROOTTE		BRUTO WARMTE IMPORT (TOTAAL)	GASVERBRUIK (TOTAAL)
	I	II	I / II	I / II
HOOFD (365)	1.11mm	#62	10.5 kW	764 g/hr
HOOFD (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/hr
HOOFD (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/hr
HOOFD (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/hr
ACHTER	#57	#62	5 kW	364 g/hr
ZIJKANT (2 TEGEL INFRAROOD)	0.86mm	#69	3 kW	218 g/hr
ZIJKANT (3 TEGEL INFRAROOD)	#59	#64	4.5 kW	327 g/hr
ZIJVLAM	0.86mm	#69	3 kW	218 g/hr

In onderstaande tabel zijn alle gecertificeerde gassen en drukwaarden opgenomen. Controleer of de informatie op het typeplaatje overeenkomt met deze lijst. **Opmerking:** gebruik alleen drukregelaars die de hier vermelde druk leveren.

Gassen/drukwaarden	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Openingsgrootte	I	I	I	II
Gassen/drukwaarden	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Landen	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

**PAS
OP!**



Het deksel van de grill
en de hele vuurbak
kunnen tijdens het
gebruik erg heet
worden.

WAARSCHUWING! Sluit voor het uitvoeren van een druktest van maximaal 3,5 kPa de individuele gaskraan van de grill om de grill te isoleren van de gastoevoerbuïs.

WAARSCHUWING! Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, scheurtjes of beschadigingen door smelten of snijden. Een beschadigde slang dient vervangen te worden door een onderdeel dat specifiek door Napoleon worden aanbevolen.



LEKTEST

Waarom en wanneer een lektest uitvoeren?

Een lektest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gastoevoer hebt aangesloten.

Elke keer nadat de fles opnieuw gevuld en opnieuw geïnstalleerd is, dient u te controleren of er geen lekken zijn in de aansluiting van de drukregelaar op de fles.

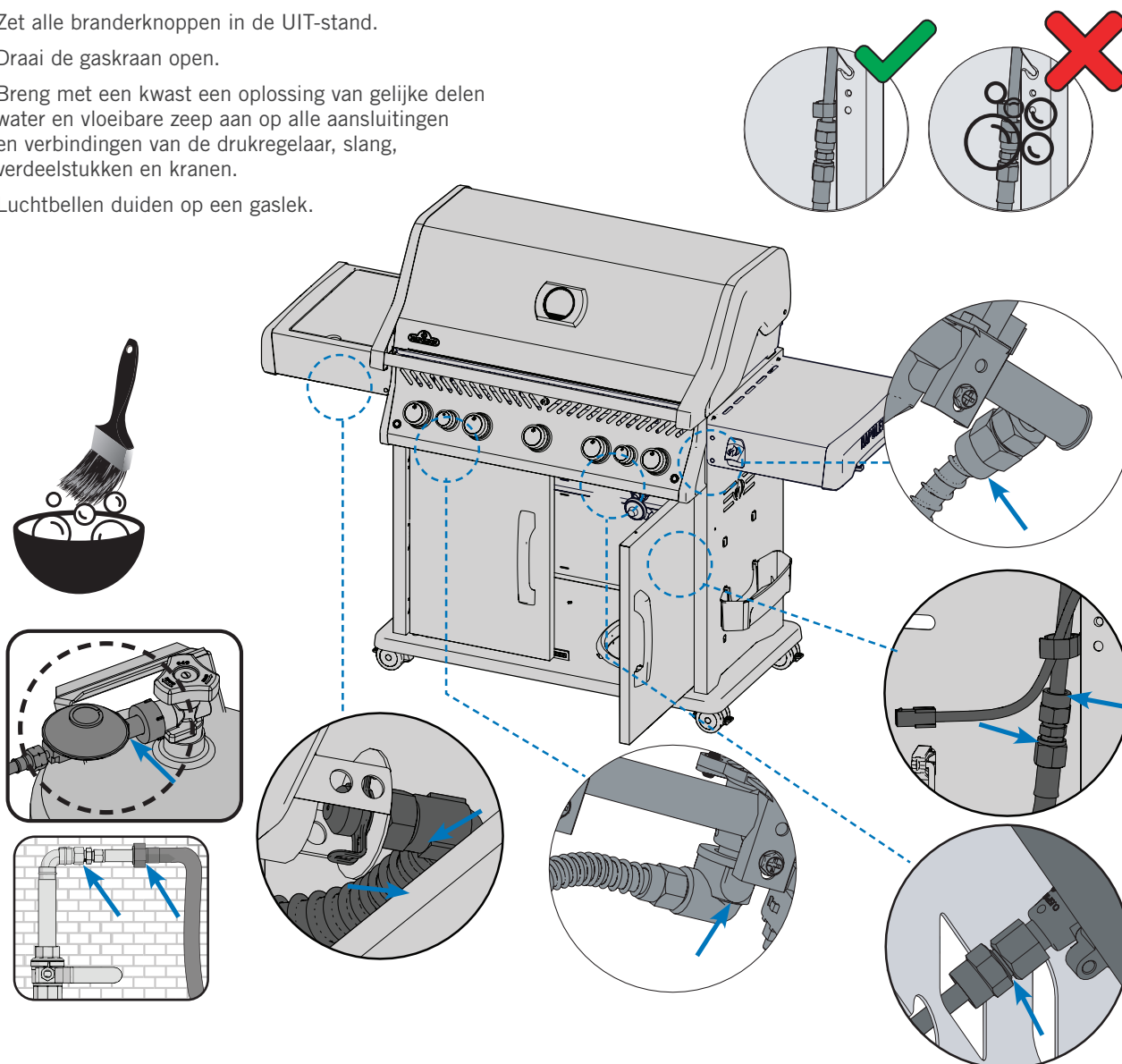
Test deze grill op lekken voor gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

Stappen van de lektest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de lektest.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderknoppen in de UIT-stand.
4. Draai de gaskraan open.
5. Breng met een kwast een oplossing van gelijke delen water en vloeibare zeep aan op alle aansluitingen en verbindingen van de drukregelaar, slang, verdeelstukken en kranen.
6. Luchtbellen duiden op een gaslek.

Als u een lek vindt

1. Draai losse aansluitingen vaster aan.
2. Als het lek niet gedicht kan worden, sluit de gastoevoer dan onmiddellijk af en verwijder de aansluiting van de grill.
3. Laat de grill inspecteren door een erkend installateur of een dealer.
4. Gebruik de grill niet voordat het lek verholpen is.



WAARSCHUWING! Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.

WAARSCHUWING! Gebruik alleen een drukregelaar en slang die met deze grill meegeleverd zijn of die voldoen aan lokale voorschriften.



Bediening

Uw GRILL AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Brand uw grill schoon

Verwijder het warmhoudrek en laat de hoofdbranders 30 minuten in de hoge stand branden. Het is normaal dat de grill een geur afgeeft als deze voor het eerst wordt aangestoken.

Deze geur wordt veroorzaakt door het "schoonbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens de fabricage zijn gebruikt en zal daarna niet meer voorkomen.

WAARSCHUWING! De achter- of zijbrander niet bedienen tijdens het uitvoeren van een Burn-Off.



Aansteken van hoofdbrander

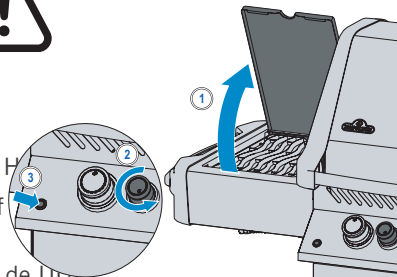
1. Open het deksel van de grill.
2. Druk een hoofdbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG totdat de waakvlam brandt. Blijf de bedieningsknop ingedrukt houden tot de brander brandt en laat de knop dan los.
3. Als de waakvlam niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan onmiddellijk met de klok mee naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en de brander niet binnen 5 seconden gaan branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten om het gas te laten vervliegen. Herhaal stap 2 en 3 of steek de brander aan met een lucifer. (Afb. 1)

WAARSCHUWING! Gebruik de achterbrander niet als de hoofdbrander in gebruik is.



Aansteken van achterbrander (indien aanwezig)

1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk de achterbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
4. Druk de ontstekingsknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
5. Als de brander niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4. (Fig. 1)



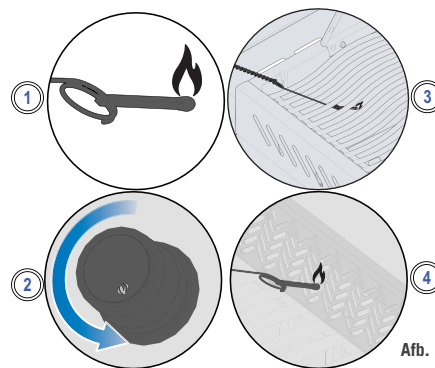
Afb. 2

Aansteken van zijbrander (indien aanwezig)

1. Open het deksel van de brander.
2. Druk de zijbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
3. Druk de ontstekerknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
4. Als de brander niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. (Afb. 2)

Aansteken met een lucifer

1. Klem de lucifer in de luciferhouder.
2. Steek de aangestoken lucifer door de grillroosters en warmteverdelers.
3. Draai ondertussen de betreffende branderknop naar de hoge stand. (Afb. 3)



Afb. 3

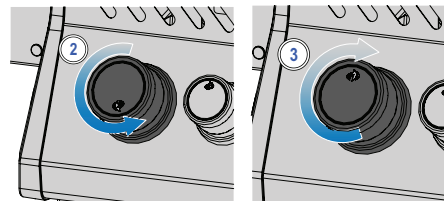
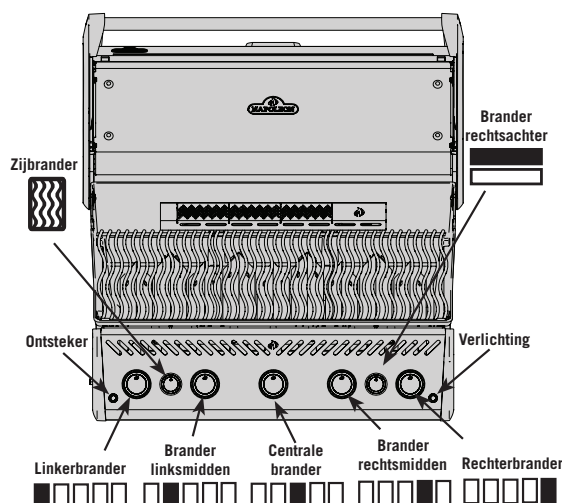


WAARSCHUWING! Controleer of alle branderknoppen in de UIT-stand staan voordat de gastoevoerkraan langzaam opengedraaid wordt.

WAARSCHUWING! Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het deksel van de grill OPEN staat bij het aansteken.

WAARSCHUWING! Verstel de grillroosters niet als de grill heet is of in gebruik is.



Afb. 1

GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van hoofdblander

- Verwarm voor het dichtschroeien van voedsel de grill voor door alle hoofdblanders gedurende ongeveer 10 minuten in de hoge stand te laten branden met gesloten deksel.
- Etenswaren met een korte bereidingstijd zoals vis en groeten kunnen met geopend deksel worden gegrild.
- Grillen met gesloten deksel resulteert in hogere en gelijkmatigere temperaturen, waardoor het vlees gelijkmatiger en sneller gaar wordt.
- De grillroosters kunnen voor het voorverwarmen worden ingevet met olie om vastkleven van mager vlees zoals kipfile of varkensvlees te verminderen.
- Etenswaren met een bereidingstijd van meer dan 30 minuten zoals grote stukken vlees kunnen indirect worden gegrild via de brander tegenover het voedsel. Zie Indirect grillen.
- Verwijder overtollig vet of verlaag de temperatuur van de grill om opflakkingen te voorkomen.
- Opflakkingen: verplaats het voedsel verder weg van de vlammen en verlaag de temperatuur. Laat het deksel open.

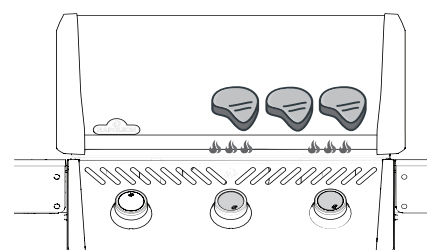
Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor dichtschroeien of voor voedsel met een korte bereidingstijd, zoals hamburgers, steaks, kip en groente.

Plaats voedsel direct boven het vuur op de grillroosters.

Schroei vlees eerst dicht om de sappen en de smaak te behouden.

Verlaag de temperatuur van de grill om de bereiding naar wens te voltooien.

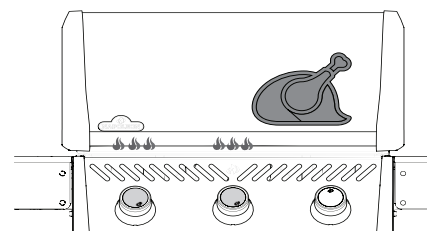


Indirect grillen

Bij deze methode zijn de temperaturen lager en circuleert de hitte rond het voedsel, dat langzaam en gelijkmatig bereid wordt. Gebruik deze methode voor het bereiden van grotere stukken vlees of voor voedsel waarbij vaak opflakkingen optreden, zoals gebrad, kip of kalkoen.

Zet een of meer branders aan en plaats het voedsel zo op het grillrooster dat het zich niet boven vuur of een ingeschakelde brander bevindt.

Door langzamer te grillen op een lagere temperatuur wordt het vlees malser.



Gebruik van infraroodbrander (indien aanwezig)

Volg de instructies onder "Aansteken van hoofdblander" en laat met gesloten deksel branden gedurende 5 minuten of tot de keramische branders rood gloeien.

Bereid het voedsel direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "Handleiding infrarood grillen". Voedsel kan worden dichtgeschroeid op de infraroodbrander en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdblanders van de grill voor verdere bereiding via directe of indirecte warmte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Vlamzijbrander (indien aanwezig)

De vlamzijbrander kan worden gebruikt zoals een kookplaat om jus of soepen te maken.

De aanbevolen diameter voor pannen is 25 cm.

Zorg dat de grill op een tegen de wind beschutte plek staat, anders kunnen de prestaties van de zijbrander afnemen.

's Avonds grillen (indien van toepassing)

Zet de verlichting van de bedieningsknoppen aan door op het bedieningspaneel op het gloeilamp pictogram te drukken.

PRO TIP GRILLEN!

Gebruik voor een perfecte bereiding een thermometer om de temperatuur binnen in het vlees te meten.

PRO TIP GRILLEN!

Voeg een smoker-accessoire van Napoleon toe aan uw grill om uw vlees meer smaak te geven.

WAARSCHUWING! Rooster nooit voedsel direct op de vlamzijbrander. Die is alleen bedoeld voor gebruik met pannen.

WAARSCHUWING! Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze in gebruik is of heet is.

WAARSCHUWING! Frituur geen voedsel op de zijbrander. Koken met olie kan gevaarlijk zijn.

WAARSCHUWING! Verwijder regelmatig vet uit de hele unit, inclusief de vetopvangbak en de warmteverdelers, om vuilophoping en brandend vet te voorkomen.

WAARSCHUWING! Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.



DE ACHTERBRANDER EN HET DRAAISPIJT GEBRUIKEN

Uw draaispijtsset monteren (indien aanwezig)

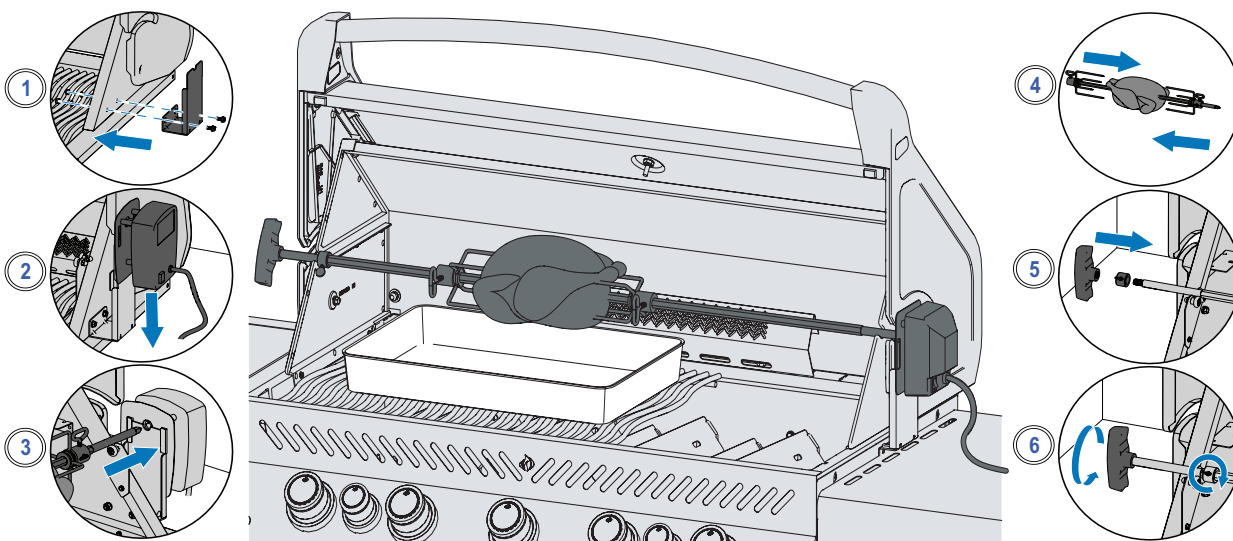
Opmerking: verwijder het warmhoudrek voordat u de achterbrander en de spitstaaf gebruikt. Extreme hitte veroorzaakt schade aan het warmhoudrek.

1. Installeer de draaispijtmotor aan de zijkant van de grill met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voormonteerde beugels.
2. Bevestig de beugel aan de grill en schuif vervolgens de draaispijtmotor op de beugel.
3. Schuif de eerste draaispijtvork iets voorbij het midden op de draaispijstaaf en zet de vork vast. Steek de spitstaaf door het vlees en duw de vork in het vlees. Schuif de tweede draaispijtvork op het andere uiteinde van de draaispijstaaf en druk de vork stevig in het vlees. Zet de vork vast.

4. Steek de punt van de spitstaaf voorzichtig in de draaispijtmotor en plaats het andere uiteinde in de houder. De zware kant van het vlees gaat vanzelf omlaag hangen om de last te verdelen.
5. Schuif de aanslagbus op de spitstaaf tot aan de binnenkant van de kap. Hierdoor wordt de zijwaartse beweging van de spitstaaf opgevangen.
6. Zet de aanslagbus en de handgreep van de spitstaaf vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om afdruppend vet op te vangen.



BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de grill.



Tips voor het gebruik van het draaispijt:

- Zet de achterbrander in de hoge stand tot het vlees bruin kleurt. Zet het vuur laag. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur binnen in het vlees te controleren.
- Gebraad en gevogelte moet aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het vet om het voedsel te bedruipen en om jus te maken.
- Een kip van anderhalve kilo heeft ongeveer anderhalf uur nodig op stand middelhoog tot hoog.
- Houd rekening met de capaciteit van uw draaispijtmotor. Overbelast uw apparatuur niet.
- Zorg altijd voor een evenwichtige belasting van uw draaispijt.

Meerdere kippen bereiden

1. Maak vleugels met touw of prikkers vast aan de kippenlijven.
2. Schuif de draaispijtvork op de spitstaaf.
3. Steek de spitstaaf door de eerste kip totdat die stevig vastgehouden wordt door de draaispijtvork. Zet vast.
4. Steek de spitstaaf door de volgende twee kippen zodat alle kippen dicht tegen elkaar zitten.
5. Schuif de tweede draaispijtvork op de spitstaaf en druk deze in de kip zodat alle drie de kippen dicht tegen elkaar gedruwd worden. Zet vast.

WIST U DAT?

U kunt de grillroosters verwijderen als die in de weg zitten bij het grillen van grote stukken vlees.

WAARSCHUWING! Haal na gebruik de onderdelen van het draaispijt uit elkaar, was ze af in een warm sopje en berg ze binnenshuis op.

WAARSCHUWING! Draag hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete onderdelen van het draaispijt.

WAARSCHUWING! Neem de stekker van het draaispijt uit het stopcontact als de grill niet gebruikt wordt.



DE GRILLCHECKLIST

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- ☐ **Lees de gebruikershandleiding**

Lees de gebruikershandleiding en volg alle veiligheidsinstructies op.

- ☐ **Maak de vetopvangbak schoon**

Maak altijd de vetopvangbak schoon voordat u gaat grillen om brand en opflakkeringen te voorkomen.

- ☐ **Controleer de slang**

Controleer eerst of de grill uit staat en afgekoeld is. Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage of scheuren. Laat een beschadigde slang vervangen voordat u de grill gebruikt.

- ☐ **Verwarm de grill voor en maak de roosters schoon**

Vet de roosters in met plantaardige olie en verwarm uw grill voor om residu te verbranden en vastkleven te voorkomen. Maak gietijzeren roosters schoon met een messing draadborstel en roestvrijstalen roosters met een roestvrijstalen borstel. Zie "Reinigingsinstructies".

OPMERKING: roestvrijstalen grillroosters zijn corrosiebestendig en hebben minder onderhoud nodig dan gietijzeren roosters.

- ☐ **Bereid werkplek voor**

Zorg dat u alles bij de hand hebt wat u voor het grillen nodig hebt, zoals gereedschap, kruiden, sauzen en borden. Laat geen voedsel onbeheerd achter, want dan kan het aanbranden.

- ☐ **Gluur niet en keer maar een keer om**

Probeer niet te vaak het deksel te openen en te gluren, want dan verdwijnt de warmte en kloppen uw temperatuur en bereidingstijd niet meer. Keer uw voedsel maar een keer om, vooral steak en kip.

- ☐ **Houd ruimte vrij**

Houd ruimte vrij op de grill en tussen etenswaren, zodat u ruimte hebt om voedsel te verplaatsen als dat nodig is.

- ☐ **Gebruik een thermometer**

Gebruik een thermometer om te controleren of het voedsel goed gaar is. Volg de temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

PRO TIP GRILLEN!



Laat u inspireren tot heerlijke maaltijden met de recepten en grilltechnieken op www.napoleon.com en in de kookboeken van Napoleon.

PRO TIP GRILLEN!



Verwarm de grill voor gebruik altijd voor om achtergebleven resten te verbranden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

SUGGESTIE VOOR OLIE EN VET!



- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra virgin olijfolie
- Koolzaadolie

Kies indien deze niet beschikbaar zijn een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vet zoals boter of margarine.

GIIETIJZEREN GRILLROOSTERS INVETTEN




Deze procedure **MOET** voor het eerste gebruik uitgevoerd worden en na elke 3 of 4 keer gebruiken herhaald worden, zodat de roosters er als nieuw uit blijven zien.

1. Verwijder de gietijzeren roosters van de grill.
2. Was de roosters af met een warm sopje en een zachte doek.
Dep overtollig vocht af en laat de roosters volledig drogen.
3. Vet beide kanten gelijkmatig in met vet of olie en een siliconenborstel.
4. Verwarm het apparaat voor op 176 tot 204 °C.
5. Installeer de grillroosters en laat 30 minuten grillen.
6. Vet de grillroosters een tweede keer gelijkmatig in met vet of olie en laat nog 30 minuten grillen.
7. De roosters zijn nu ingevet.

OPMERKING: als er roestplekken ontstaan, kunt u die verwijderen met een schuurspons of een messing borstel en daarna het invetproces herhalen.



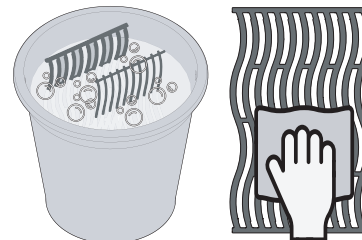
Handleiding infrarood grillen

VOEDSEL	STAND BEDIENINGSKNOP	BEREIDINGSTIJD	SUGGESTIES
 Steak 2,5 cm dik	HOOG: 2 minuten per kant	Rare: 4 minuten	Vraag om stukken gemarmerd vlees. Vet houdt het vlees op natuurlijke wijze mals en sappig.
	HOOG tot MIDDELHOOG: hoog gedurende 2 minuten per kant en daarna middelhoog	Medium: 6 minuten	
		Well done: 8 minuten	
 Hamburger 1,25 cm dik	HOOG: 2 minuten per kant	Rare: 4 minuten	Neem hamburgers van dezelfde dikte voor een gelijke bereidingstijd. Hamburgers van meer dan 2,5 cm dikte moeten indirect gegrild worden.
	HOOG: 2½ minuut per kant	Medium: 5 minuten	
	HOOG: 3 minuten per kant	Well done: 6 minuten	
 Kip	HOOG, MIDDELHOOG, LAAG: 2 minuten per kant en daarna middelhoog tot laag	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht tussen de dij en de poot voor drie kwart door zodat het vlees plat op de brander kan liggen en gelijkmatig gaar wordt.
 Varkenskarbonades	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Snijd overtollig vet af.
 Spareribs	HOOG tot LAAG: hoog gedurende 5 minuten en daarna laag tot ze gaar zijn	20 minuten per kant en vaak keren	Kies ribs met veel mager vlees eraan. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot komt.
 Lamskarbonades	HOOG tot MEDIUM: hoog gedurende 5 minuten en daarna medium tot ze gaar zijn	15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Snijd overtollig vet af.
 Hotdogs	MIDDELHOOG tot LAAG	4 – 6 minuten	Kies grote worsten en snijd ze voor het grillen in de lengte in.

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

1. Was de roosters op de hand af met water en een mild afwasmiddel om residu van het fabricageproces te verwijderen. Was ze NIET af in de vaatwasser.
2. Spoel de roosters grondig af met heet water en droog ze volledig af met een zachte doek zodat er geen water in het gietijzer kan doordringen.



Gietijzeren grillroosters

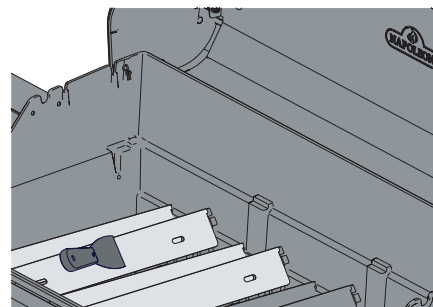
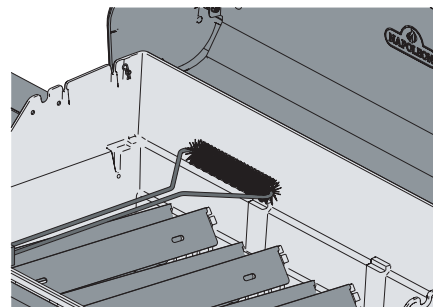
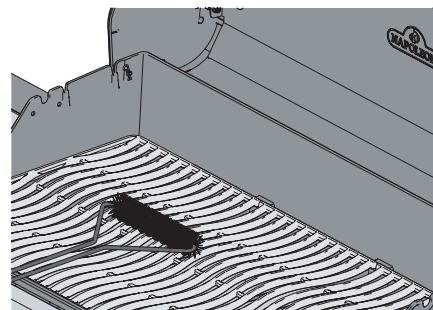
- Vet uw roosters in om een beschermingslaag aan te brengen die corrosie tegengaat. Zie tips voor het grillen: **Gietijzeren grillroosters invetten**.

RVS grillroosters

- Roestvrijstalen grillplaten kunnen schoongemaakt worden door de grill voor te verwarmen en residu te verwijderen met een draadborstel.
- Bij regelmatig gebruik van roestvrijstalen grillroosters treedt permanente verkleuring op door de hoge grilltemperaturen.

Infrarood zijbrander

- Veel van de vet- en voedselresten die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, verbranden direct door de intense hitte.
- Reinig de keramische tegel niet met een draadborstel.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kunnen er barstjes ontstaan in de keramische tegel.
- Steek de brander aan en laat die 5-10 minuten in de hoge stand branden om achtergebleven resten te verwijderen.



Binnenkant van de grill

1. Verwijder de grillroosters.
2. Veeg met een messing draadborstel loszittend vuil van de zijkanten en de onderkant van het deksel.
3. Schraap warmteverdelers schoon met een plamuurmes of een schraper. Gebruik een draadborstel om het as te verwijderen.
4. Verwijder de warmteverdelers en veeg met een draadborstel het vuil van de branders.
5. Veeg het vuil van de binnenkant van de grill in de lekbak.

WAARSCHUWING! Draag tijdens het schoonmaken van uw grill altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril.

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet leidt tot brandgevaar.

WAARSCHUWING! Om mogelijke brandwonden te voorkomen, mag de grill alleen schoongemaakt worden als deze afgekoeld is.



Lekbak

Elke opzetgrill, zijbrander en drop-in brander heeft een eigen lekbak. Die is gemakkelijk toegankelijk via een deur of een opening.

- Vet en druppels worden opgevangen in de lekbak onder de grill en verzameld in de wegwerpbare vetopvangbak onder de lekbak (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde wegwerpbakken in de lekbak. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of andere niet goedgekeurde materialen. Dat kan de correcte doorvoer van vet belemmeren.
- Maak regelmatig schoon om vetophoping te voorkomen, ongeveer na elke 4-5 keer gebruiken.

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de grill om toegang te krijgen tot de wegwerpbare vetopvangbak of om de lekbak schoon te maken.
2. Schraap de lekbak schoon met een plamuurmes of een schraper.
3. Vervang de wegwerpbare vetopvangbak elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing).
4. Raadpleeg uw Napoleon Grill-dealer voor benodigheden.

Bedieningspaneel

Gebruik ALLEEN een warm zeepsopje.

Tekst is rechtstreeks op het bedieningspaneel aangebracht en zal bij gebruik van schurende of RVS-reinigers geleidelijk verdwijnen.

Door het bedieningspaneel op de juiste manier schoon te maken, blijft de tekst donker en goed leesbaar.

Aluminium gietstukken

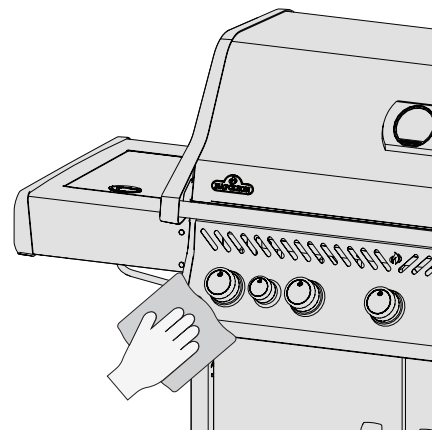
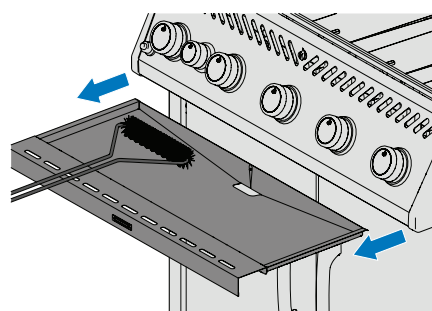
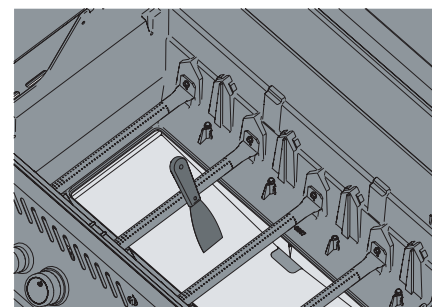
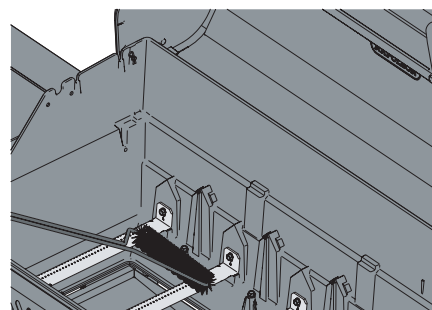
Maak schoon met een warm zeepsopje.

Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en verwerking kunnen leiden tot oxidatie op het oppervlak van de gietstukken in de vorm van witte vlekken.

Zie "Onderhoudsinstructies" voor meer informatie over het voorkomen van geoxideerd aluminium.

Buitenkant van de grill

- Gebruik alleen een niet schurend RVS-reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol veroorzaken krassen.
- Veeg altijd in de richting van de structuur.
- Wees voorzichtig met porselein-geëmailleerde onderdelen.
- Het email is een glasachtig materiaal dat bij stoten gemakkelijk splintert.
- Roestvrijstalen onderdelen die verwarmd worden, verkleuren in de loop van de tijd en krijgen een goudkleurige of bruine gloed. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de grill.



WAARSCHUWING! Controleer of alle branders in de UIT-stand staan en de grill afgekoeld is voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om onderdelen van de grill schoon te maken. Plaats de grillroosters of andere onderdelen van de grill niet in een zelfreinigende oven om ze schoon te maken. Maak de grill schoon op een plek waar schoonmaakmiddelen geen schade kunnen veroorzaken aan terrassen, gazons of patio's.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen uitbijten en veroorzaken snel schade aan de onderdelen van de grill als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.



Insectenrooster en branderpoorten

Spinnen en andere insecten worden aangetrokken door kleine, afgesloten ruimtes.

Napoleon heeft de brander uitgerust met een insectenrooster op de luchtklep. Dit verkleint de kans dat insecten nesten bouwen in de brander, maar neemt het probleem niet weg.

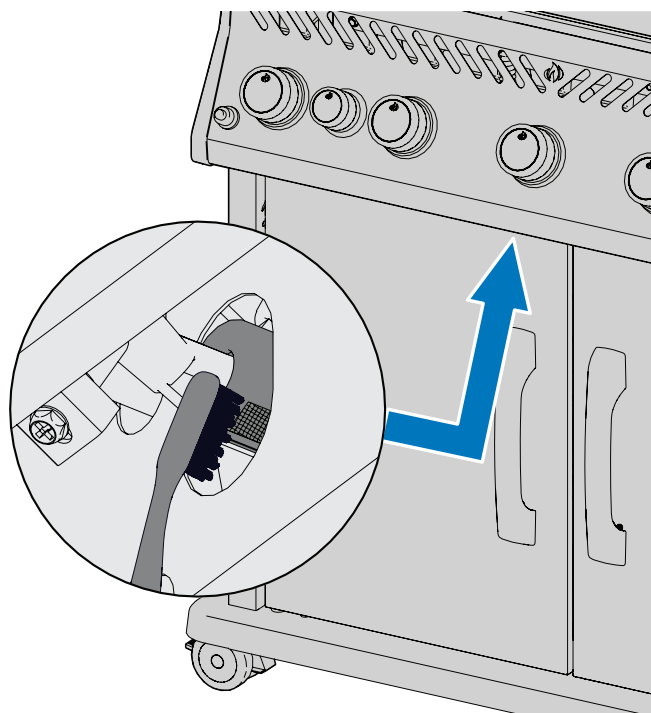
Een nest of web kan ertoe leiden dat de vlammen van de brander lichtgeel of oranje verkleuren en kan brand of terugslag veroorzaken bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de schroef of schroeven waarmee de brander aan de achterwand van de grill bevestigd is. Schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen.
2. Maak de binnenkant van de brander schoon met een flexibele venturi-borstel.
3. Schud los vuil via de gasinlaat uit de brander.
4. Controleer de branderpoorten en klepopeningen op verstoppingen: branderpoorten kunnen in de loop van de tijd verstopt raken door vuil en roest.
5. Maak de branderpoorten schoon met een opgevouwen paperclip of de meegeleverde poortonderhoudsset.
6. Maak verstopte poorten weer vrij met het meegeleverde boortje in een kleine, draadloze accuboer. Dat kan terwijl de brander aan de grill bevestigd is, maar gaat gemakkelijker als u de brander eerst verwijdert.
7. Buig het boortje niet tijdens het uitboren van de poorten omdat het boortje dan breekt.
8. Dit boortje is bedoeld voor branderpoorten en NIET voor de messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
9. Maak de gaten niet groter.
10. Controleer of het insectenrooster schoon en goed bevestigd is en er geen pluizen of ander vuil op zit
11. Herhaal de procedure in omgekeerde volgorde om de brander terug te plaatsen.
12. Zorg er bij het terugplaatsen voor dat de klep in de brander valt.
13. Bevestig de warmteverdeler en draai de schroeven aan om het terugplaatsen te voltooien.

VEILIGHEID VOOROP!



Draag tijdens het schoonmaken van uw grill altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril.



WAARSCHUWING! Het is erg belangrijk dat de klep/opening in de branderbuis komt bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken en voordat u de grill aansteekt, anders kan er een explosie plaatsvinden.

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met warme oppervlakken.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van uw grill omdat die krassen veroorzaken.



Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

Deze grill moet elk jaar grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een erkende onderhoudsmonteur.

- Belemmer de stroom van ventilatie- en verbrandingslucht niet.
- Houd de ventilatieopeningen voor de gasfles aan de zijkant van de wagen of de behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank schoon.

WAARSCHUWING! Houd brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen uit de buurt van de grill.



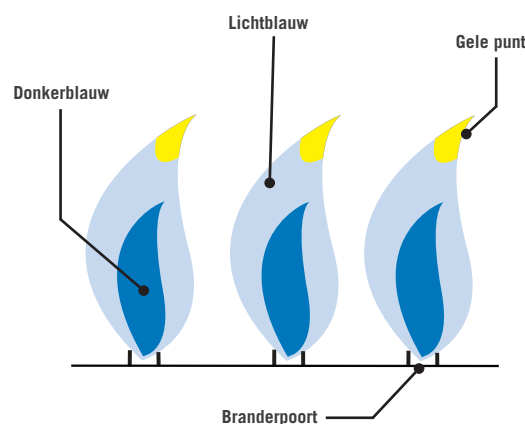
UI TERLIJK VAN DE VLAMMEN



BELANGRIJK! Wijzigingen in openingen en aanpassingen van de luchtklep moeten altijd uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.

- De vlammen moeten altijd donkerblauw zijn, met een lichtblauw of soms geel puntje.
- Als er te weinig lucht naar de brander stroomt, ontstaat er roet en worden de vlammen geel.
- Als er te veel lucht naar de brander stroomt, komen de vlammen soms los van de brander en wordt het aansteken bemoeilijkt. Zie “Problemen oplossen”.
- De luchtklep is in de fabriek ingesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet meer afgesteld te worden. Onder extreme gebruiksomstandigheden kan verdere afstelling nodig zijn.

Opmerking: bij infraroodbranders kan de lucht niet afgesteld worden.



**WE HELPEN
U GRAAG!**



Neem voor informatie over
aanbevolen vervangende
onderdelen contact op met
de helpdesk van Napoleon.
+31 (0)345 588655.

ROESTVRIJ STAAL IN AGRESSIEVE OMGEVINGEN

Roestvrij staal oxideert of vlekt bij aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, op warme plaatsen met een hoge luchtvochtigheid en in de buurt van zwembaden en hottubs. Deze vlekken zien eruit als roest, maar zijn gemakkelijk te verwijderen of te voorkomen. Maak roestvrijstaal en chromen oppervlakken elke 3-4 weken schoon. Maak schoon met een warm zeepsopje.

Branderonderhoud

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen corrosie op oppervlakken veroorzaken, ook al is de brander gemaakt van dikwandig 304 roestvrij staal.

Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om barstjes in hun keramische oppervlakken te voorkomen. Barsten verstoren de werking van de branders.



BELANGRIJK! Schade door het niet opvolgen van deze instructies valt NIET onder de garantie van uw grill.

Stappen om schade aan keramische oppervlakken te voorkomen

Gebruik nooit water om vuur te doven of opflakkingen tegen te gaan.

Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang enzovoorts) in contact komen met warme keramische branders. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kunnen er barstjes ontstaan in de keramische tegel.

Een keramische brander die voor gebruik nat wordt, veroorzaakt later bij gebruik stoom en druk waardoor het keramiek barst.

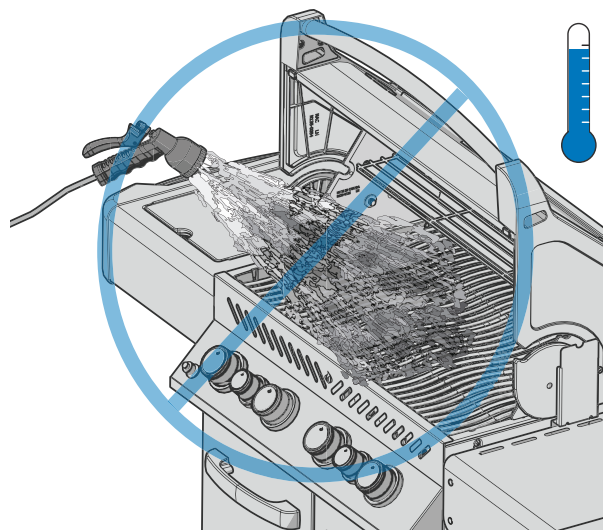
Als het keramiek herhaaldelijk doornat wordt, kan het opzwellen en uitzetten. Dat veroorzaakt druk waardoor het keramiek barst en afbrokkelt.

Als er water in de grill is blijven staan, kijk dan of het keramiek doornat geworden is. Verwijder de brander als het keramiek nat is. Houd deze ondersteboven om het overtollige water af te voeren. Laat het keramiek binnenhuis volledig opdrogen.

Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten. Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van grillroosters en het gebruiken van accessoires.

Ruimte voor afvoer van hete lucht

- Voor een goede werking van de branders moet de hete lucht kunnen ontsnappen.
- Als de hete lucht niet kan ontsnappen, kan dat tot een tekort aan zuurstof bij de branders en tot opflakkingen leiden. Het keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.



VEILIGHEID VOOROP!



Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak van hoofd- of zijbranders met massief metaal (zoals bakplaten en pannen).

WAARSCHUWING! Draai de gastoevoer dicht aan de bron en koppel het apparaat los voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Om mogelijke brandwonden te voorkomen, mag onderhoud alleen uitgevoerd worden als de grill afgekoeld is.

WAARSCHUWING! Een lektest dient eenmaal per jaar uitgevoerd te worden en na het vervangen van onderdelen van de gastoevoer of als er een gaslucht waarneembaar is.



Oplossen van Problemen

Problemen met aansteken

- Hoofd-, achter- of zijbranders kunnen niet worden aangestoken met de ontsteker, maar wel met een lucifer.
- Branders steken elkaar niet aan.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofd- brander	JETFIRE™-poort is vuil of verstopt	Maak de JETFIRE™-poort schoon met een zachte borstel.
	Vuile of verroeste kruisontstekingsbuizen.	Maak schoon of vervang indien nodig.
Achter- en zij- branders	Batterij leeg of onjuist geplaatst.	Vervang door hoogwaardige, krachtige batterij.
	Losse elektrodedraad of schakeldraden.	Controleer of de elektrodedraad stevig vastzit in de klem achter op de ontsteker. Controleer of de geleidingsdraden van de module naar de ontstekerschakelaar (indien aanwezig) stevig vastzitten in de klemmen.
	Loskomende vlammen op brander.	Sluit de luchtklep zoals beschreven in het gedeelte "Onderhoudsinstructies" - Afstellen verbrandingslucht in deze gebruikershandleiding. BELANGRIJK! Dit moet uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.

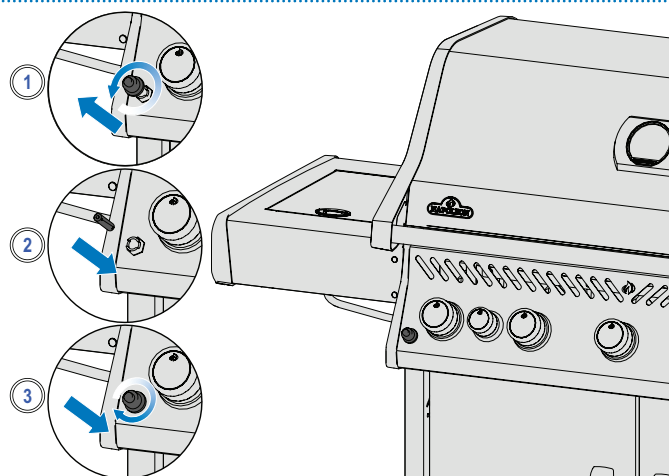
Geluiden en opflakkeringen

- Zoemende drukregelaar.
- Overmatige opflakkeringen en ongelijkmatige warmte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal zoemend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de grill. Zoemende drukregelaars WORDEN NIET vervangen.
De kraan van de gasfles is te snel geopend.	Draai de kraan van de gasfles langzaam open.
Warmteverdelers verkeerd geïnstalleerd.	Installeer de warmteverdelers met de gaten aan de voorkant en de sleuven aan de onderkant. Raadpleeg de montagegids voor instructies.
Niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Overmatige vet- en asophoping op warmteverdelers en in lekbak.	Maak warmteverdelers en lekbak regelmatig schoon. Bekleed de binnenkant van de bak niet met aluminiumfolie. Zie "Reinigingsinstructies" .

WE HELPEN U GRAAG!

Napoleon wil graag dat uw gebruik van de grill gedenkwaardig is. Neem contact met ons op als u hulp nodig hebt.



Gasstroom

- Weinig warmte of kleine vlammen terwijl kraan in stand hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam en het ruikt naar gas.
- De vlammen komen los van de brander, het ruikt naar gas en het aansteken kan zijn bemoeilijkt.
- Brandervermogen op HOOG, maar instelling is LAAG. Rommelend geluid en flakkerende blauwe vlam aan branderoppervlak.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan: onjuiste aansteekprocedure	Voer de aansteekprocedure nauwgezet op. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan als de kraan van de tank geopend wordt. Draai de kraan van de tank langzaam open zodat de druk kan egaliseren. Zie Bediening – "Instructies voor het aansteken" .
Aardgas: te kleine aanvoerleiding.	Pijpafmetingen moet voldoen aan de installatievoorschriften.
Lekkende pakking rond de keramische tegel of een foute las in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en controleer deze grondig op scheurtjes. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er scheurtjes worden geconstateerd.
Zowel propaan als aardgas: niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Verwijder alle nesten en spinnenwebben uit de openingen van uw brander door de brander te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie "Lektest" .
Luchtklep niet goed afgesteld.	Zet de luchtklep iets verder open of dicht volgens de instructies in deze handleiding. Zie "Onderhoudsinstructies" . BELANGRIJK! Dit moet uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.
Niet voldoende gas	Controleer het niveau in de gasfles.
Toevoerslang is bekneld.	Verplaats de slang.
Propaanregulator in lage doorstroomstand.	Zet de branders uit, sluit de gaskraan van de tank, wacht een minuut voordat u de kraan weer helemaal open draait, laat de druk een paar seconden egaliseren en volg de 'Instructies voor het aansteken' om de grill aan te steken. Voer de aansteekprocedure bij elk gebruik nauwgezet op. Alle gaskranen moeten UIT staan als de kraan van de tank geopend wordt. Draai de kraan van de tank altijd langzaam open.

Infraroodbrander slaat terug

- Tijdens het gebruik van de brander klinkt er plotseling een luide plof, gevolgd door een aanhoudend gasbranderachtig geluid en wordt zwak of produceert een grote vlam bij het aansteken.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Overmatige ophoping van vet en vuil op de keramische tegels. Poorten zijn verstopt.	Zet brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat op stand HOOG minstens 5 minuten branden of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.
Brander oververhit door onvoldoende ventilatie. Te groot oppervlak van de grill bedekt door grillplaat of pan.	Bedek niet meer dan 75% van het grilloppervlak met voorwerpen of accessoires. Zet brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek opnieuw aan.
Lekkende pakking rond de keramische tegel of een foute las in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en controleer deze grondig op scheurtjes. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er scheurtjes worden geconstateerd.
Niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Overmatige vet- en asophoping op warmteverdelers en in lekbak.	Maak warmteverdelers en lekbak regelmatig schoon. Bekleed de binnenkant van de bak niet met aluminiumfolie. Zie "Reinigingsinstructies" .

Afbladderende verf

- Verf aan de binnenkant van het deksel of de kap lijkt af te bladderen.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetophoping op oppervlakken aan de binnenkant.	Dit is geen defect. Het oppervlak van het deksel of de kap is van porselein of roestvrij staal dat niet bladdert. Het bladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt tot verfachtige vlokken die afbrokkelen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie "Reinigingsinstructies" .

15 jaar beperkte Napoleon President's Garantie



NAPOLEON producten worden gemaakt van onderdelen en materialen van hoge kwaliteit en worden gemonteerd door goed opgeleide vakmensen die erg trots zijn op hun werk. De brander en kleppencombinatie zijn getest op lekken en op gebruik in een kwaliteits teststation. Deze grill is voor het inpakken en verzenden grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerd technicus om te garanderen dat u als klant het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van NAPOLEON mag verwachten.

NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

Aluminium gietvormen / roestvrijstalen basis.....	15 jaar
Roestvrijstalen deksel.....	15 jaar
Porseleinen gebrandverfde deksel.....	15 jaar
Roestvrijstalen braadroosters	15 jaar
Roestvrijstalen buisbranders	10 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Roestvrijstalen schroeiplates.....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Keramische infrarode branders (zonder scherm).....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Alle overige onderdelen	2 jaar

Voorwaarden en beperkingen

Deze Beperkte Garantie geeft een garantieperiode voor ieder product dat bij een geautoriseerde NAPOLEON-dealer is gekocht zoals gespecificeerd in de eerder genoemde tabel en geeft de oorspronkelijke koper recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot ieder component dat binnen de garantie vervangen is, hetzij door NAPOLEON, hetzij door een geautoriseerde NAPOLEON-dealer, om een component te vervangen van een dergelijk product dat kapot gegaan is tijdens normaal huishoudelijk gebruik als een gevolg van een productiefout.

De "50% korting" genoemd in de tabel betekent dat het component beschikbaar is voor de koper voor 50% van de reguliere verkoopprijs van het component in de aangegeven periode. Deze Beperkte Garantie dekt geen accessoires of merchandise.

Ter verduidelijking: "normaal huishoudelijk gebruik van een product" betekent dat het product: geïnstalleerd is door een bevoegde monteur, in overeenstemming met de installatie-instructies die bij het product zijn inbegrepen en met de lokale bouw- en brandverordeningen; goed onderhouden is; en is niet gebruikt als gemeenschapsvoorziening of in een commerciële toepassing.

Daarnaast betekent "storing" niet: oververhitting, uitvallen vanwege omgevingsomstandigheden, zoals sterke wind of inadequate ventilatie, krassen, deuken, corrosie, slijtage van verf en platen, verkleuring door hitte, schurende of chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan UV, afsplinteren van porseleinen, gebrandverfde onderdelen, of schade veroorzaakt door foutief gebruik, ongeval, hagel, brandend vet, gebrekkig onderhoud, blootstelling aan bijtende middelen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing, of het installeren van onderdelen van andere fabrikanten.

Mochten onderdelen dermate verslechteren dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen het tijdsbestek van de garantiidekking, dan zal een vervangend onderdeel geleverd worden.

Het vervangende onderdeel is de volledige verantwoordelijkheid van NAPOLEON zoals gedefinieerd in deze Beperkte Garantie; in geen geval is NAPOLEON aansprakelijk voor installatiekosten, arbeidskosten-, of enige andere kosten of uitgaven die voortvloeien uit de herinstallatie van een garantie-item, voor enig incidentele, resulterende of indirecte schade of voor eventuele transportkosten, arbeidskosten of exporttarieven.

Deze Beperkte Garantie bestaat naast mogelijke rechten voortvloeiend uit lokale wetgeving. Daarnaast verplicht deze Beperkte Garantie NAPOLEON niet tot het in voorraad houden van reserve-onderdelen. NAPOLEON kan, naar eigen goeddunken en gebaseerd op de verkrijgbaarheid van onderdelen, volledig aan haar verplichtingen voldoen door de klant een evenredig krediet te verlenen voor een nieuw product. Na het eerste jaar kan NAPOLEON, met het oog op deze Beperkte Garantie, naar eigen goeddunken alle door deze garantie opgelegde verplichtingen volledig nakomen door de originele koper de groothandelsprijs van alle defecte onderdelen met een geldige garantie terug te betalen.

Wanneer u een beroep doet op de garantie van NAPOLEON, heeft u de verkoopfactuur of een kopie daarvan nodig, samen met een serienummer en het modelnummer. NAPOLEON behoudt het recht om een vertegenwoordiger ieder product of onderdeel te laten inspecteren alvorens een garantieclaim te honoreren. U moet contact opnemen met de klantenservice van NAPOLEON of een geautoriseerde NAPOLEON-dealer om de voordelen van de garantiidekking te verkrijgen.



www.napoleon.com



NAPOLEON BIEDT AL MEER DAN 40 JAAR PRODUCTEN VOOR WOONCOMFORT



Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

Telefoon: +31 (0)345 588655
napoleon.com
grills@napoleonproducts.com

Laatste revisie | A | July 20, 2021



N415-0608CE-NL

Napoleon.com | Rogue®-barbecues